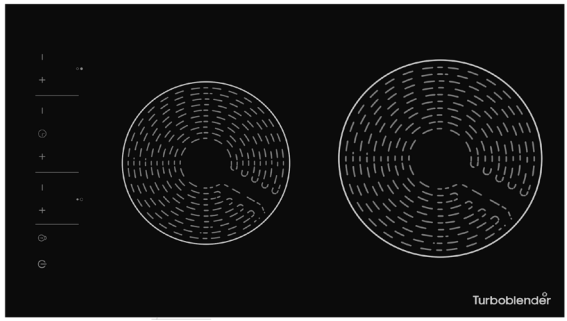
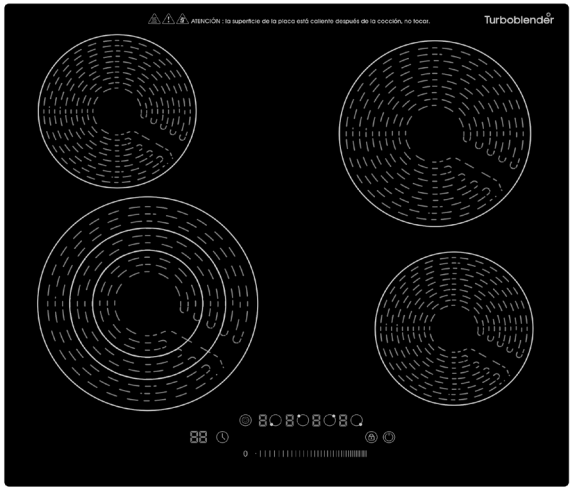
Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario





Anafe vitrocerámico

Modelo TB-ANAV2 | TB-ANAV4

0810-345-5502

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender. Para asegurarse un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

Índice

Consideraciones importantes 3
Instrucciones de instalación 7
Instrucciones de operación 11
Instrucciones de uso 14
Mantenimiento 20
Garantía 21

Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto.

Consideraciones importantes

Uso previsto

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este producto. Es recomendable guardar estas instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.

Instalación

⚠ Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.

- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.

- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.

- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados.

- Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir sus costos de instalación.

- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.

- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación.

- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en un anafe roto o agrietado. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.

- Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiarla o mantenimiento.

- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

⚠ Peligro de superficie caliente.

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.

- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la cocina, ya que pueden calentarse.

- Mantenga a los niños alejados.

- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción en las que se encuentren. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

- El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

⚠ Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador para superficies de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y siempre guárdelo de manera segura y fuera del alcance de los niños.

- Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El exceso de ebullición provoca derrames de grasa y humo que pueden encenderse.

- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

- Nunca utilice su aparato para calefaccionar o calentar la habitación.

- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).

- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban encima.

- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes arriba el aparato Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.

- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que sea recomendado en el manual.

- No use un limpiador a vapor para limpiar su placa de cocción.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.

- No se pare sobre la placa de cocción.

- No utilice bandejas con bordes dentados ni arrastre las bandejas por la superficie de vidrio cerámico para evitar rayaduras.

Anafe vitrocerámico

- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

-Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: -áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencia.

-ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se vuelven
caliente durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

-ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una olla con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, pero apagar el aparato y luego cubra la llama, con tapa o manta ignífuga.

-ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Felicitaciones por la compra de su nueva cocina de cerámica.

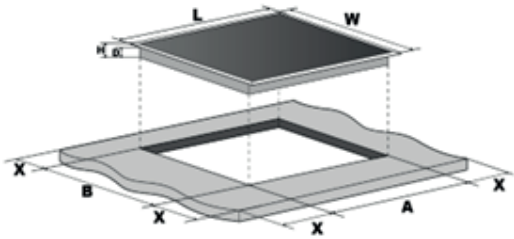
Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer este Manual de instruccio-

nes/instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes del uso y conserve este Manual de instrucciones/instalación para futuras consultas.

Instrucciones de instalación

El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente.
Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no haya daños visibles. Si se ha dañado durante el tránsito, NO LO USE, comuníquese con el lugar de compra de inmediato.
Selección de equipos de instalación.
-Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.
-A los efectos de su instalación y uso, se deberá dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
-Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la irradiación de calor de la placa de cocción.

Como se muestra abajo:

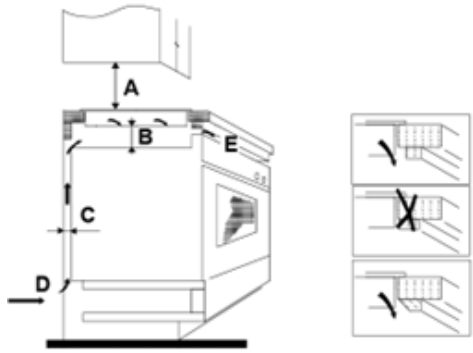




Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TB-ANAV2	300	520	58	52	285	500	50mini
TB-ANAV4	590	520	58	52	560	490	50mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa eléctrica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa eléctrica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



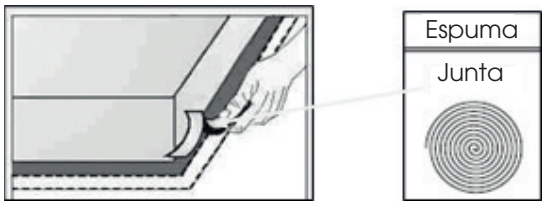
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm mínimo	20mm mínimo	Toma de aire	Salida de aire 5mm

Instalación de la junta de espuma

Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la vitrocerámica.
¡No instale la placa sin la junta de espuma!

La junta debe fijarse a la encimera de la siguiente manera:

-Retire la película protectora de la junta.
-Luego coloque la junta en la parte inferior del vidrio, junto al borde.
-La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
-Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con ningún objeto afilado.



Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

kits de ajuste fácil

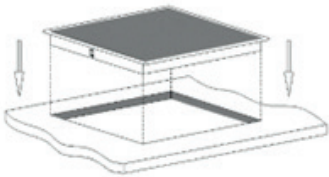
Hay un paquete de kits de ajuste fácil para cada placa, incluye clips de fijación y tornillos (para vitrocerámica hay un total de 2 piezas de clip y 2 tornillos). Encuentre primero el paquete del kit de ajuste fácil.

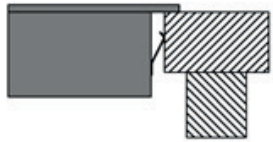
Fije los clips a la placa: inserte el clip de fijación en el orificio de fijación reservado en los lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo, luego inserte la placa en el gabinete/superficie de trabajo.





Fije la placa al gabinete: inserte la placa en el gabinete/superficie de trabajo como se muestra en los diagramas a continuación, los clips montados en los costados pueden asegurar su placa de manera sólida.





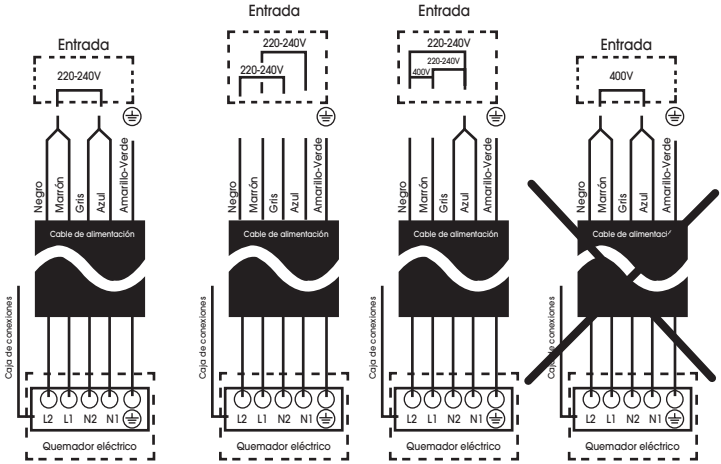
Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente o un disyuntor unipolar. El aparato tiene una gran potencia nominal y debe ser conectado a la electricidad por un electricista calificado.

Notas:
1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico de postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe revisarse regularmente y solo debe ser reemplazado por un técnico calificado.

El método de conexiones que se muestra a continuación



Precauciones:

1. La encimera debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.

2. La placa de cocción eléctrica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.

3. La cocina eléctrica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.

4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán resistir el calor.

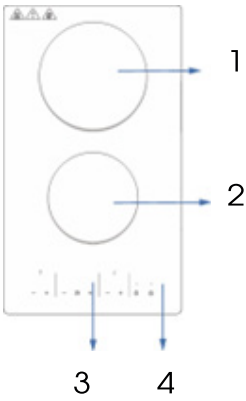
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Instrucciones de operación

Descripción del producto

Modelo: TB-ANAV2



1. Zona de cocción de 1800W
2. Zona de cocción de 1200W
3. Panel de control
4. Vidrio cerámico

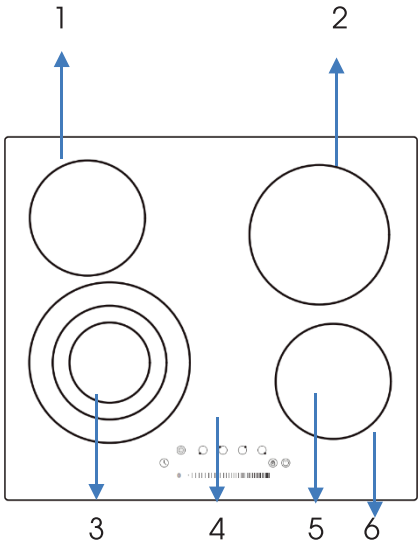
Panel de control



1. Aumentar/disminuir el nivel de calefacción
2. Botón de control del temporizador
3. Aumentar/disminuir el nivel de calefacción
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Botón de encendido/apagado

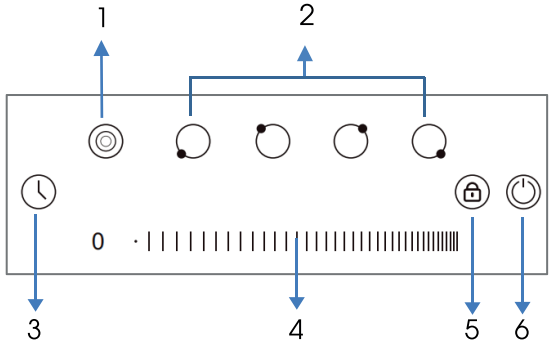
Anafe vitrocerámico

Modelo: TB-ANAV4



1.Zona de cocción de 1200W
2.Zona de cocción de 1800W
3.Triple zona de cocción 2300W (700 W/800 W/800W)
4.Panel de Control
5.Zona de cocción de 1200W
6.Vidrio cerámico

Panel de control



1. Botón de control de zona extendida
2. Botón de selección de zona de cocción
3. Botón de control del temporizador
4. Control deslizante de nivel de calefacción/temporizador
5. Botón de bloqueo
6. Botón de encendido apagado

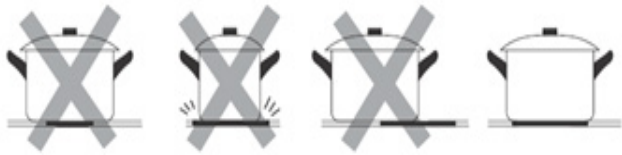
Notas: Los diagramas del producto en el manual de instrucciones solo son de referencia, puede haber una ligera diferencia debido a las mejoras continuas del producto.

Elige la batería de cocina adecuada

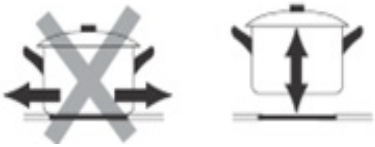
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la cocina eléctrica; no las deslice, o pueden rayar el vidrio.



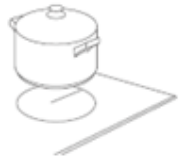
Notas: Se puede utilizar cualquier tipo de olla o sartén para Vitrocerámica. Asegúrese de que la base de su olla o sartén sea lisa, que quede plana contra el vidrio cerámico y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción para lograr un mejor rendimiento de cocción.

Instrucciones de Uso

Para empezar a cocinar



1. Después de conectar la placa a la electricidad y encenderla. Suena un tono de señal, todas las pantallas se iluminan durante aproximadamente 1 segundo.



Pulse el botón de control ON/OFF y escuchará un "bip" para encender la placa. Ahora la placa entra en modo de espera, todos los de configuración del temporizador muestran "-"

2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Configure el nivel de calentamiento de la zona de cocción Antes de ajustar el nivel de calentamiento, debe tocar el botón de control de selección de la zona de calentamiento para seleccionar y activar la zona de cocción que desea utilizar.

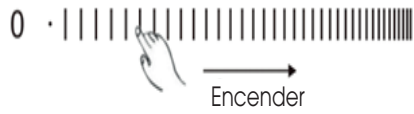
Control táctil modelo TB-ANAV2



Establezca el ajuste de calor tocando el botón + o -.
-El nivel de calentamiento predeterminado es "5";
-Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor ajusta hacia abajo o hacia arriba rápidamente, de 0 a 9.

Control táctil deslizante: TB-ANAV4

-Ajuste la configuración de calor deslizando el control deslizante.
-Presione "0" durante 3 segundos y luego la zona de cocción se apaga.



Notas:

1. Después de conectarse a la electricidad, cuando se enciende, el zumbador de la placa emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan.

2. Cuando la placa esté en modo de espera, si no hay práctica dentro de 1 minuto, la placa eléctrica se apagará automáticamente y el zumbador emitirá un pitido.

3. Para encender la placa, presione el botón de control ON/OFF; Para apagarlo, solo necesita presionar el botón ON/OFF nuevamente.

4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9, la configuración predeterminada es el nivel 5.

5. El indicador de configuración de calor de la zona seleccionada parpadea durante el ajuste.

Después de ajustar, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, luego se confirmará la configuración.

6. Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción seleccionando primero el modo de cocción y luego el botón "+" "-" o el control deslizante.

Para apagar la zona de cocción/apagar la placa

1. Para el modelo TB-ANAV2
Puede apagar la zona de cocción ajustando la configuración de calor al nivel "0", cuyo indicador muestra "-", luego muestra "H".

2. Para el modelo TB-ANAV4
Presione la tecla de selección correspondiente y luego toque la posición 0 del control deslizante durante 2 segundos.

3. También puede apagar toda la placa tocando el Botón de control de encendido/apagado.



Nota: Si hay un corte de energía durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.
Nota: Tenga cuidado con las superficies calientes, la "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto.
Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

Uso de vitrocerámica de gran superficie de calentamiento

La vitrocerámica tiene una o varias zonas de cocción extendidas (zona ovalada/ doble/triple), estas zonas extendidas pueden proporcionar un área de cocción más grande y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de recipientes de cocción.
Para usar la zona extendida cuando la placa está funcionando, sigue lo siguiente:

1. Seleccione y active la zona de cocción en la que le gustaría usar zonas extendidas, para aquellas zonas de cocción con esta función.



Toque el botón de control de selección de zona de calentamiento para seleccionarlo y activarlo para el ajuste.

2. La zona central se encenderá cuando se ajuste por primera vez el nivel de calor para la zona de cocción extendida.

La zona de cocción dual y triple tiene dos o tres zonas de calentamiento, para que pueda usar una zona de calefacción central (A) o dos (B) o tres zonas de calentamiento (C) a la vez.



Activación de la función de doble/triple zona (Modelo TB-ANAV4)

-Seleccione la zona de cocción dual/triple que desee y ajuste el nivel de potencia. El área central (A) se enciende como de costumbre.

-Ahora presione nuevamente el botón de selección de la zona de cocción correspondiente.

Mientras el indicador del nivel de calefacción parpadea, presione el control de la zona de cocción dual/triple ◎ una vez para activar adicionalmente la segunda zona de calentamiento (B) o dos veces para la tercera zona de calentamiento (C, solo disponible para la zona de cocción 1).

Un punto rojo junto al icono ◎ indica que la función de zona doble/triple Está activado. El indicador de encendido muestra 〓 para el área B o para el área C ≡ y el nivel de potencia actual alternando.

-Para cambiar entre las zonas de cocción durante el funcionamiento en la secuencia B > A > B ... o C > A > B > C ... , presione la tecla de selección de la zona de cocción correspondiente y luego la tecla  una o varias veces.

Desactivación de la función de doble/triple zona

-Para deshabilitar la función de doble/triple zona, toque la correspondiente tecla de selección de zona de cocción durante el proceso de cocción y luego la tecla 
-Cuando apaga la zona de cocción o la placa, la función también se está desactivado y es posible que deba restablecerse.

Control de seguridad de bloqueo para niños

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción) mediante la función Child Lock activa.
- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón de control ON/OFF y el botón de control Child Lock, todos los demás botones de control táctil están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el botón de control Child Lock una vez. El indicador del temporizador mostrará "Lo" y la función de bloqueo para niños estará activa.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida.

2. Toque y mantenga presionado el botón de control Child Lock durante 3 segundos, el zumbador suena una vez y "Lo" desaparece en el indicador del temporizador, Child Lock estará inactivo.

3. Ya puedes empezar a utilizar tu vitrocerámica.

En el modo de bloqueo para niños, todos los botones de control se desactivarán excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO y el botón de bloqueo para niños. Siempre puede apagar la placa con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Nota: En la función de bloqueo para niños, si apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo para niños. Cuando encienda la placa más tarde, la función de bloqueo para niños seguirá siendo válida.

Uso del temporizador

Configuración del temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.

2. Toque el botón de control del temporizador, el número en el indicador del temporizador parpadea y el indicador del temporizador muestra "30".

3. Luego ajuste la configuración del temporizador

1) Modelos de control táctil:



-Establezca el ajuste de calor tocando el botón + o - .
-Si mantiene presionado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

2) Modelos de control táctil deslizante:



-Toque el botón de control del temporizador una vez, la pantalla del temporizador mostrará "30". Siempre que parpadee el dígito de las decenas, puede ajustarlo usando el control deslizante. Después de 3 segundos sin más entradas, se acepta la configuración y el dígito único comienza a parpadear.

4. Comienza la cuenta regresiva y la pantalla del temporizador muestra el tiempo restante. Para marcar la zona seleccionada, se enciende un punto al lado del indicador de potencia correspondiente.

5. Si más de una zona de calefacción tiene ajuste de temporizador, el indicador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

6.Después de que haya expirado el tiempo establecido, la cocción correspondiente a la zona se apaga automáticamente.

Nota: Otras zonas de cocción configuradas previamente no se ven afectadas por el temporizador y permanecen en funcionamiento.

Nota: Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo de configuración supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.
Nota:Después de 3 segundos sin más entradas, el tiempo establecido se confirma automáticamente.

Cancelación y cambio del ajuste de la hora

1. Para cancelar la configuración del temporizador, presione primero la zona de cocción y luego presione el botón de control del temporizador, la pantalla de tiempo restante desaparece y el temporizador se cancela.

2. Si desea cambiar el tiempo establecido después de configurar el temporizador, hay que cancelar la configuración y empezar de nuevo con el primer paso del entorno

Advertencia de calor residual

Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, se genera algo de calor residual. Aparece la letra "H" en el indicador de configuración para advertirle que se mantenga alejado de él.
También se puede utilizar como una función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, utilice la placa calefactora que todavía está caliente.

Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados como se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predet.(hora)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la placa. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa se detendrá automáticamente.

Protección contra desbordamiento

Para su seguridad, se apagará automáticamente la alimentación si el líquido hierve o moja el panel de control. Todos los botones de control dejaron de ser válidos, excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO y Bloqueo para niños, a menos que seque el área de control táctil.

Directrices de cocina

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un riesgo de incendio.

Consejos de cocina

• Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.
• Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
• Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
• Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado por completo.

Mantenimiento de la Vitrocerámica

Si encuentra que algo va mal con su placa, antes de ponerse en contacto con el servicio o donde lo compró, verifique si a continuación:

1. No llega energía al aparato:

- Compruebe si hay un corte de energía de su hogar.
- Comprobar si el aparato está conectado correctamente a la electricidad.
- Ha transcurrido el ajuste del temporizador.
- Si alcanza la configuración de tiempo de cocción más larga y se apaga automáticamente.
- Si hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil y los dispositivos de protección contra desbordamiento se apagan automáticamente.

2. Los botones del panel de control táctil no pueden estar activos:

- Si está bajo "Bloqueo para niños", que se muestra "Lo" en la pantalla del temporizador;
- Ya sea líquido/paño húmedo sobre el panel de control táctil, protección activa contra desbordamiento;

3. Después de cocinar, se muestra una "H" en la pantalla:

- Esto es normal. La placa tiene características de seguridad de advertencia de calor residual. Permanecerá encendido hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para tocarla.

4. El cristal se raya:

-Compruebe si utiliza utensilios de cocina inadecuados, como utensilios de cocina con bordes ásperos.
-Compruebe si se están utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados

Garantía

Tu producto Turboblender cuenta con **2 años de Garantía.**

Garantía válida solo con la factura de compra.

Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento. Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.

No se incluyen en la garantía las piezas que se desgasten por el uso regular del producto.

No se proveerá servicio técnico si se utiliza algún componente no autorizado expresamente por el fabricante.

Los cargos del servicio técnico durante el período de garantía estarán a cargo del cliente en las siguientes situaciones:

1. Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.

2. Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.

3. Problemas o daños causados por desastres naturales.

4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación.
La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

Registro de mantenimiento / Servicio técnico

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com

El poder de lo que querés.



GESTION
DE LA CALIDAD
RI 9000 - 10447

IRAM-ISO 9001:2015 | DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502